## Sottimano

# *Cottá, Barbaresco DOCG*

**2017, 750 ml**

**Italien, Piemont**

**9911400061**

**Nebbiolo**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 14,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.6 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Cassoulet von weißen Bohnen in Tomaten Sugo mit Thymian und Salbei (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Knurrhahn auf gegrilltem Radicchio mit Speck und Balsamico**

(Fisch, Gemüse & Vegetarisch)

**Ente mit Rotkraut und Klössen**

(Geflügel, Ente, Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 28.11.2019

Farbe:
Rubinrot mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Der 2017 Cottá von der Azienda Agricola Sottimano zeigt sich in der Nase vielschichtig wie Blätterteig. Die rotfruchtigen Aromen nach Kirschen und Beeren werden luftig ergänzt durch vegetabil herbale Noten nach Majoran, Thymian und feiner Holzwürze, die an Sandelholz und Vetiver erinnert. Schwarztee, dunkler Tabak und gedörrte Kirschen im Obertonbereich setzten die Krone auf die Sahnehaube am Endstück der Herrentorte.

Mund:
Am Gaumen oszilliert der Cottá zwischen einladender Gastfreundlichkeit und jugendlichem Starrsinn, der sich jedoch schnell als Attitüde entpuppt. Die straffen, fast kaubaren Tannine sorgen für den Sottimano typischen Biss und kleiden den jugendlich leuchtenden Säurenerv in purpurnes Ornat. Das Gesamtkonzept verbindet vertikalen Trinkzug mit einem gastronomisch attraktivem Trinkfenster.